

Giriş

Yemek yemek başlı başına bir kültür, bir yaşam biçimidir. "Bana ne yediğini söyle, sana kim olduğunu söyleyeyim" denecek kadar belirgin farklılıklar her toplumun yemek kültüründe vardır. Bizim yemek kültürümüzde de ağırlıklı olarak bulunan "damak tadı" ya da "damak zevki" insanoğlunun yeryüzünde yerleşik yaşama geçmesinden sonra önem vermeye ve dördüncü yüzyıldan sonra üzerinde kitaplar yazmaya başladığı bir konu olarak her zaman etkinliğini korumuştur. Yemeklerin tadı kadar sunuluş biçimi de önemlidir. Servis, kelime anlamı olarak "yiyecek ve içecekleri konuklara, uygun takımlarla ve belirli bir servis yöntemi kurallarına göre sunma sanatıdır." Başka bir deyişle servis; pişmiş ya da hazırlanmış yiyeceklerin mutfaktan tüketicinin önüne uygun araç gereç ve uygun yöntemlerle iletilmesi işlemidir. Servis ne kadar kaliteli ve iyi olursa konukların tatmini de o kadar yüksek olur.

Evde Yemek Servis Yöntemleri

Servis şekli, ailenin alışkanlıklarına ve olanaklarına göre değişiklik gösterebilir. Günlük yapılan yemek servisi, konuk davet edildiğinde bazı değişiklikler yapılarak sunulur. Genellikle evlerde yapılan yemek servislerinde, hazırlanan yemekler bir servis tabağı ya da kâsesi içinde (yemeğin sulu ya da kuru olmasına bağlı olarak) masaya getirilir. Herkes masaya oturduktan sonra yemekler ev sahibi tarafından taksim edilir. Salata kasesi ve ekmek sepeti masada yer varsa masaya konulur, yoksa herkesin kendisinin alması için birbirlerine geçirmesi istenir. Kırsal kesimde yemek, sofraya tenceresi ile getirilip tek kaptan yenilmektedir. Ancak hastalık bulaşmasının önlenmesi için yemeklerin herkes için ayrı kaplarda servis edilmesi bir zorunluluktur. Ailenin bu nedenle sofraya herkes için ayrı tabak ya da kâse koyması beklenir. Ancak yemek servisi usulleri ve sofrada uyulması gerekli kurallar vardır. Bu durum özellikle eve konuk geldiğinde bilinmesi gereken ve uyulması beklenen kurallardır.

Davetin hazırlanması, amaca göre davet edilen kişilerin saptanması ile başlar. Resmiyet derecesine göre davet edilecek kişiler, en az üç hafta öncesinden haber gönderilerek ya da telefon ile aranarak davet edilmelidir. Ülkemizde nadiren kullanılmasına karşın çok resmi davetlerde baskılı davetiye de kullanılabilir. Ancak; "kişi adı" el yazısı ile yazılmalıdır. Bu, davet edilen kişiye verilen değerin bir göstergesidir. Davet etmek için davet kartları da mevcuttur. Davetiyelerde L.C.V. (Lütfen cevap veriniz) diye bir not bulunur. Bazı davetiyelerde L.C.V. yerine R.S.V.P yer alır. Buda uluslararası kullanılan bir ifadedir. Evde davetli konuk sofrası hazırlamak zevk işidir. Herkes olanaklarına ve gönlüne göre hazırlar. Ancak masa hazırlamada bazı noktalara da dikkat etmek gerekir. Öncelikle masa örtüsü titizlikle seçilmelidir. Örtüler ev sahibinin zevkine kalan bir durum olsa da pastel renkli keten, beyaz keten, nakışlı keten ya da dantel örtü genelde tercih edilen örtülerdir. Çok renkli, alacalı örtü seçimleri ağır davetler için uygun değildir. Masaya konan örtü 30 cm den fazla sarkmamalıdır. Oturan kişilerin ayaklarına dolanacak şekilde abartılı bir uzunlukta olmamasına dikkat etmelidir. Masada "uyum" çok önemlidir. Yemek takımları, bardaklar, örtü ve diğer gereçler "uyum" içinde olmalıdır. Tabaklar masaya, sunulacak yemeklere uygun olarak yerleştirilmelidir. Genelde masaya herkes için düz ve büyük yemek servis tabakları konulur. Menüde çorba yer alıyorsa, düz yemek tabaklarının üzerinde çorba tabakları/kâseleri yer almalıdır. Menüde ordövr gibi ana yemekten önce sunulacak yemekler varsa, servis tabağı üzerine ikinci bir yemek tabağı (varsa daha küçüğü) yerleştirilebilir. Evde verilen davetin resmiyetine göre tek tabak konulup, ordövr servisi bittikten sonra ana yemek için servis tabakları değiştirilebilir. Aynı durum çatal, bıçak, kaşık için de geçerlidir. Kurum ziyafet sofraları bahsinde görülebileceği gibi, gelen konuğun resmiyet derecesine göre, her yemek için ayrı çatal-bıçak konulabileceği gibi, genel olarak tek çatal-bıçak konulup ana yemek servisi yapılırken istenirse değiştirilebilir. Menüde tatlı ya da meyve varsa bunlar için uygun çatal, bıçak ya da kaşık yemek tabağının üst kısmına yerleştirilebilir ya da tatlı ve meyve ile birlikte sunulabilir. Yemekler sofraya özel servis kaplarında getirilir ve ev sahibi tarafından tabaklara istenildiği kadar konulur. Genellikle ülkemizde verilen davetlerde soğuk yenebilecek ve zeytinyağlı yemekler masa yeterince büyükse masaya konulur ya da masanın yanına ayrı bir masaya dizilir. Davetlerde tatlı servisi, yemek masasındaki yemeklerin kaldırılmasın ve yemek tabaklarının toplanmasından sonra yapılır. Tatlı için özel tabaklar yerleştirilir ve tatlılar masaya getirilir, davetlilerin bu tatlılardan istediği kadar alması beklenir. Tatlı, sütlaç, krem karamel, puding vb. gibi özel kaplarında hazırlanan bir tatlı ise davetli sayısı kadar hazırlanıp masa kenarında ayrı bir yere dizilir ya da bir tepsi içinde sofraya getirilip davetlilere isteyip istemedikleri sorularak dağıtılır. Yemek sonrası kahve ya da çay ikram edilecekse masa üzerindeki tüm tabakların toplanması gerekir. Davetli sayısı arttığı zaman büfe tipi servis de yapılabilir. Bu tip serviste; tabak, kaşık, bıçak, çatal, bardak ve peçeteler masanın bir tarafına düzgün şekilde yerleştirilir. Yemekler servis tabaklarında masaya dizilir. Davetlilerin istedikleri yemeklerden istedikleri kadar almaları beklenir. Yemek bitince tatlı da aynı şekilde dağıtılabilir. Yemek davetlerinde su, ekmek ve salata servisi de ayrı bir önem taşır. Davetli sayısına ve masa boyutlarına bağlı olarak salata, salata tabaklarına ayrı ayrı konularak servis edilebileceği gibi, büyük salata kâsesi içinde sofraya getirilip, içine servis araçları konularak konukların kendilerinin alması beklenir, ya da ev sahibi tarafından masada salata tabaklarına sunumu yapılabilir. Masaya, uygun sürahi içinde su getirilmesi ve uygun ekmek sepetleri ya da özel ekmeklikler içinde ekmek getirilmesi de ihmal edilmemelidir. Sıcak ana yemek, düzgün bir şekilde tabaklara konur. Eğer sebze, püre, pilav gibi bir garnitürü varsa, önce et yemeği tabağın bir yarısına (genellikle soluna ya da ön orta kısmına), garnitürü diğer yarısına (genellikle sağ tarafa ya da üst kısma) yerleştirilir.





Önce, sofradaki büyüğün tabağına servis yapılır. Sofradakilere geçirilerek servisi yapılacak yemekler için özel servis kaşıkları ya da maşaları bulundurulur. Bardaklar yemek sonuna kadar sofrada bırakılır.

Genellikle öğleden sonra "çay saati servisi" yapılabilir. Bu servisler aile arasında olduğu gibi, çoğunlukla konuk içindir. Konuk sayısına ve günün anlamına göre menü değişik olabilir. Hazırlanan ürünler masaya uygun şekilde dizilir. Büfe servisinde olduğu gibi masanın bir kenarına servis tabakları, çatal, bıçak ve peçeteler dizilir. Masa hazır olunca, ev sahibesi konukları masaya davet eder. İçecekler ev sahibesi ya da bir yakını tarafından doldurulur. Herkes tabağını alarak besinlerden arzusuna göre kendi servisini yapar. Sunumlar içinde pasta varsa, ev sahibesi tarafından kesilerek pasta için özel tabaklar içinde sunumu yapılır. Konuklar salonda istedikleri yere oturarak ya da ayakta yeme ve içme işlemi yapabilirler. Yeme işlemi bitince, herkes tabağını servis masasına ya da mutfağa bırakır. Arada çerezler konuklara götürülerek tekrar isteyip istemedikleri sorulur.

Toplu Beslenme Yapılan Kurumlarda Yemek Servis Yöntemleri

Toplu beslenme; ev dışında ve çok sayıda kişiye çalıştıkları, yaşadıkları ya da kaldıkları yerlerde dışarıya çıkmadan beslenme ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla yiyecek ve içeceklerin uygun yöntemlerle hazırlanarak sunulması olarak tanımlanmaktadır. Toplu beslenme hizmetinin temel amaçları, toplu beslenmeden yararlananların besin gereksinimlerini karşılamak, toplu beslenme hizmetleri aşamalarında kalite ve hijyen standartlarını sağlamak, en düşük düzeyde atık ile ekonomik kayıpları önlemek, eldeki olanaklar ile en iyi ve en uygun hizmeti vermek, hizmetin konusunda uzman olan kişiler tarafından verilmesini sağlamak ve çalışma yaşamı ile beslenme ilişkileri konusunda tüketicileri eğitmektir. Toplu beslenme hizmetinden yararlanan tüketicilerin beklentileri ise; doyuruculuk, kalite, güvenilirlik, ekonomiklik, temiz ve rahat/konforlu bir atmosfer ve iyi bir servis hizmetidir. Yemek servisi; gürültüsüz, düzenli, saatinde ve zevkli bir şekilde yapılmalıdır.

Her servis tipinin kendine göre özellikleri vardır;

Self servis: Yemekhanenin belirli bir yerinde servis bankosu vardır Banko önünde tepsilerin kaydırılabileceği bir bant vardır. Müşteriler bant üzerinde tepsilerini kaydırarak hareket ederken bankoda mevcut yemekleri tepsilerine alırlar. Sıcak ve sulu yemekler bankolarda görevli kişilerce servis edilir. Yemekler mutfaktan servis bankosuna banko kaplarına konularak getirilir. Servis bankosunda banko kaplarının bulunduğu bölümlerde ben-mari sistemi bulunur.

Ada tipi servis: Bu servis tipinde yemekler gruplara ayrılıp yemekhane içinde farklı servis bankolarına konulur. Örneğin, sandviç servisi yapan bir köşe, sadece çorba servisi yapan bir köşe, soğuk besinlerin yer aldığı bir köşe ile sıcak yemeklerin yer aldığı köşeler vardır. Herkesin aynı yemek sırasına girmek gibi bir zorunluluğu yoktur, isteyen istediği köşeden istediği yiyecek ve içeceği alabilir.

Masa servisi: Toplu beslenme yapılan kurumların bir kısmında yemek servisleri garsonlar tarafından masalara yapılmaktadır. Bu tip yemek servislerine daha çok restoran ve otel gibi kurumlarda rastlanmaktadır.

Garsonların yemek servisi sırasında dikkat etmeleri gerekenler şunlardır:

a. Servis için kullanılan araç-gereçlerin (tabak, çatal, kaşık vb.) temizliğinden emin olunmalıdır.
b. Bütün yemeklerin servisi soldan yapılmalıdır, boşalan kaplar sağdan kaldırılmalıdır.
c. Servis sırasında el buruna, yüze ya da saça değdirilmemelidir.
d. Müşterinin önünde boş tabaklar üst üste konulmamalıdır, müşterinin önündeki kap boşalınca alınmalıdır.
e. Tabakların ve bardakların ağız kısımlarına dokunulmadan, alttan ya da kenarlarından tutulmalıdır.
f. Servis yaparken yere düşen besin ya da araç-gereçler asla kullanılmamalıdır.
g. Çizilmiş, çatlamış ya da kırık araç-gereçler kullanılmamalıdır
h. Besinlerin elle temasını engellemek için yemeğin konduğu kaplar fazla doldurulmamalıdır.
i. Serviste kullanılan baharatlık, tuzluk vb. gereçler belirli aralıklarla temizlenmelidir.

Bir hastane mutfağında başlıca dört farklı çeşit yemek üretilmektedir. Personel yemeği, genelde tabldot usulü olarak hazırlanır. Mutfakta pişirilen yemekler personel için ayrılmış yemekhanelerde self servis ya da ada tipi servis yöntemi ile dağıtılır. Normal ve özel diyet yemekleri daha önce belirlenmiş olan program çerçevesinde mutfakta pişirilir ve kurumun olanaklarına göre mutfakta tepsilere hazırlanır ya da sıcak arabalarla servislerde bulunan kat mutfaklarına taşınır. Ziyaretçi yemekleri de artık pek çok hastanede ada tipi ya da self servis usulü ile müşteriye ulaştırılmaktadır.

Genellikle tabldot yemek servisi sunan kurumlarda ekmekler servisten önce kesilip ekmek sepetlerine konulmakta ve masalara yerleştirilmektedir. Self servis yönteminde de, ekmekler ekmek kutularına dilimlenerek yerleştirilmeli ve ekmek kutusu servis bankosunun sonunda yer almalı ve kutuda maşa bulunmalıdır. Masa servisi yapılan yerlerde, ekmekler önceden dilimlenmiş olarak ekmek kutularına yerleştirilir ve oradan, kişiler masalarda yerlerini aldıktan sonra tabak içine alınıp garsonlarca masalara dağıtılır. Hastalara yapılacak ekmek servisi için ekmekler genel mutfaktan kat mutfaklarına getirilir. Dilimlenmesi gerekiyorsa kat mutfağında dilimlenir. Hastane mutfağında porsiyonluk 50'şer gramlık küçük somunlar halinde hazırlanmış olanlar direk

servise çıkarılır. Porsiyonluk hazırlanmış ekmek ya da dilimlenmiş ekmekler hastalara ve personele imkânlar uygunsa şeffaf ambalaj içinde verilmelidir.

Yemekhanelerde su servisi, şişe suyu veren yerler dışında sebillerle yapılmaktadır. Su soğutucuları yemekhane büyüklüğüne göre birkaç tane alınır ve uygun yerlere yerleştirilir. Soğutucunun sağ tarafına temiz, sol tarafına da kirli bardaklar için birer tezgâh konulur. Masalarda sürahi içinde su servisi yapmak sakıncalıdır.

Ayakta verilen, çoğunlukla düğün öncesi ya da nikâh sonrası davetlerde, çok özel konukların özel konuk evlerinde ağırlanmalarında ya da kongre ve benzeri toplantıların açılış ya da kapanışlarında sunulan bir servis türüdür. İçecek olarak genellikle alkollü içkiler ve karışımları yer alır. Alkol almayanlar için alkolsüz içecekler de bulundurulur. Besin olarak kanepeler, küçük köfteler, börekler, söğüş sebzeler, yoğurtlu sebze ezmeleri, mercimekli köfte, zeytinyağlı sarma, fındık, fıstık gibi çerezler bulundurulur. Köfte, börek gibi besinler ele bulaşacağından dolayı bunların kürdanla alınması sağlanır. Kürdan, ya önceden besinlere batırılır ya da servis tabağının kenarında ya da yanında bulundurularak konukların buradan alarak besine batırması beklenir

Masa Düzeni

İnsan yaşamında beslenme ne kadar önemli ise, yemek servisi ve buna bağlı olarak masa düzeni de o kadar önemlidir. Yemek çok lezzetli olabilir, ancak sunuşu güzel bir sofrada yapılmazsa lezzeti arka planda kalabilir. Bunun tersi de yine masa düzeni ile ilgilidir. Çok güzel ve özenle hazırlanmış bir masada sunulan yemek daha lezzetli etki bırakır. Masanın yemek yemeğe uygun şekilde hazırlanması işlemine "kuver açma" denilir. Kuver masada kullanılacak tabak, çatal, bıçak, bardak yanında menaj (Fr. Menage- Tuzluk, biberlik ve peçete) ve vazo, şamdan gibi araç ve gereçleri içine alan bir terimdir. Masa tanziminde ilk adım, masanın tozunun alınması ve üzerine örtü serilmesidir. Örtünün kaymaması için altına keçe ya da kauçuk kalın bir örtü serilir. Bu örtü "multon" olarak adlandırılır. Masa örtüsü konukları rahatsız edecek şekilde uzun olmamalıdır, kısa oluşu da güzel durmaz. Örtünün 25-35 cm kadar sarkması önerilmektedir. Çiçek konacaksa masanın ortasına yerleştirilir. Masa görünüm olarak uygunsa, masa örtüsü yerine parçalar halinde altlıklar (Amerikan servisi) da kullanılabilir. Bu altlıklar, tabak, çatal, kaşık ve benzerlerin konulabileceği büyüklükte olmalıdır. Her parça arasında mümkünse 40-50 cm'lik bir ara bırakılır. Tabaklar örtüler üzerine, Amerikan servis kullanılıyorsa ortasına gelecek şekilde, uygun aralıklarla yerleştirilir. Yemek çeşitlerine göre genellikle alta düz ve üste çukur çorba tabağı olmak üzere iki tabak konur. Menüde çorba yoksa yalnız düz yemek tabağı konur. Yemek tabağı geniş olduğu takdirde çorba dışında her yemek için tabak değiştirmek gerekmez. Menüde balık varsa ayrı tabak kullanılmalıdır. Tabaklar masa kenarından en az 2.5 cm içe yerleştirilir. Tabakların sağına bıçak (keskin kısmı tabağa dönük), kaşık bıçağın sağına, tabağın soluna ise çatal yerleştirilir. Bardaklar bıçakların ucuna gelecek şekilde yerleştirilir. İçki bardakları su bardaklarının sağına yerleştirilir. Salata tabağı yemek tabağının sol tarafına, çatalların yukarısına konur. Tatlı ya da meyve servisi için konulacak çatal, bıçak ve kaşık tabağın masaya bakan üst kısmına konulur. Tatlı bıçağı üstte ve sapı sağda, çatal altta ve sapı solda olmak üzere yerleştirilir. Tatlı için kaşık gerekiyorsa kaşık bıçağın üstüne sapı sağda olacak şekilde yerleştirilir. Değişik çatal ve bıçaklar konurken kullanış sırasına dikkat edilir. Sofraya konulacak çatal ve bıçak sayısı menüye göre değişiklik gösterir. Balık için özel balık bıçağı kullanılır ve bu bıçak yemek bıçağının sağına konur. Diğer yemekler için tek tip bıçak yerleştirilir. Peçeteler çatalların soluna konur ya da özel katlanmış formlarda tabağın içine yerleştirilir. Müşteri peçeteyi açarak dizlerinin üzerine yerleştirir, peçetelerin boyuna ya da tabağın altına tutturulması resmi davetlerde uygun olmayan davranışlardır. Peçeteyi kullanımı bittikten sonra, yemek tabağının sağına çok fazla buruşturmadan koymaya özen gösterilmelidir. Özel davetlerde her ne kadar kullanılmıyorsa da kumaş peçeteleri aratmayacak güzellikteki kâğıt peçeteler eğer sofraya uyum sağlıyorsa kullanılabilir. Kâğıt peçete kullanılmışsa "top" yapılıp tabağa konmaz. Tuzluk ve biberlik masanın orta tarafına, 2-3 kişinin kullanabileceği şekilde yerleştirilir.

Kurumlarda bazı özel günlerde, kutlamalarda, konuk ağırlamada "ziyafet" denilen özel gösterişli yemekler sunmak bir gelenek halini almıştır. Ziyafette sunulan yemek kadar bu yemeğin sunuluşu da ayrı bir önem taşır. Ziyafetin veriliş şekli, ziyafeti veren kişi ya da kuruluş hakkında fikir verir. Bu nedenle en iyi biçimde sunulmasına özen gösterilmelidir. Ziyafet sofralarında davetli kişilerin oturma sırası önemlidir. Ziyafeti verenin, konukların durumuna göre kişilere özel yer ayırması, yerleri etiketlemesi beklenir. Her ziyafet masasında bir onur konuğu yeri vardır. Davetliler arasındaki en önemli kişi bu yere oturtulur. Ziyafet masalarının düzeni ve masanın şekli, davetli sayısına, ziyafetin türüne ve salonun büyüklüğüne göre değişir. 8 kişilik ziyafet sofrası için masa, yuvarlak ya da dikdörtgen olabilir. 10-24 kişilik ziyafet sofraları için, masanın tipi, dikdörtgen olmalıdır. 26-50 kişilik ziyafet sofraları için masanın tipi, U ya da T biçimli olmalıdır. Daha kalabalık bir gruba ziyafet verileceğinde masalar salona 8-12 kişilik olacak şekilde ayrı olarak yerleştirilir. Masaların boyutları kişilerin rahat yemek yemelerine olanak verecek şekilde olmalıdır. Genellikle iki sandalye arasında 30 cm kadar uzaklık olmalıdır. Dikdörtgen masalarda masa ucuna konulan sandalyenin köşeye uzaklığı en az 25 cm. olmalıdır. U tipi masalarda masanın yan iç kısımlarına oturulur, ortadaki bölümün iç kısmına oturulmaz.

Ziyafet sofraları için düzenlenecek yemek listeleri kurumun bütçesine bağlıdır. Ancak ziyafetlerde en az 4 kap yemek bulundurulması uygun olur. Yemekler aşağıda verilen sıraya göre servis edilmelidir.

1. Çorba,
2. Balık,
3. Et yemeği,
4. Zeytinyağlı sebze yemeği,
5. Pilav, makarna, börek vb.
6. Tatlı,
7. Meyve,
8. Kahve.

Bazı kurumlarda özellikle de büyük otellerde verilen ziyafetlerde büfe tipi servis de kullanılabilir. Bu tip serviste sıcak yemekler reşolar içinde salonda uygun bir bölüme yerleştirilir. Reşo; büfelerde sıcak yemeklerin servisinde kullanılan, ekmek kutusu gibi üzerindeki kol ile yukarı doğru açılan yemek kaplarıdır. Reşolarda yemeğin sıcak tutulması için alt kısımlarında ispirto veya elektrikle çalışan bölüm vardır.

Uluslararası Kullanılan Yemek Servis Yöntemleri

Dünya üzerinde milyonlarca insan çeşitli amaçlarla yer değiştirir. Bulundukları şehrin ya da ülkelerinin dışına çıkarlar. Böylece farklı kültür ve medeniyetleri tanıma fırsatı bulurlar. Eski uygarlıkları, doğal ve kültürel harikaları, dini merkezleri ziyaret ederler**.** Uluslararası kabul görmüş 4 tip klasik yemek servisi bulunmaktadır. Bunlar İngiliz, Fransız, Rus ve Amerikan yemek servis yöntemleridir. Bu klasik servis yöntemleri üst sınıf yiyecek ve içecek işletmelerinde uygulanmaktadır.

Fransız Usulü Yemek Servisi ve Özellikleri; denilir ki; "Fransızların yemek hakkında kimseden öğrenecekleri bir şey yoktur. Bunun için kendi yemeklerini kendileri alırlar." Bu servis usulü uzun bir süredir. Fransız servisinde her türlü çorba, soğuk ve sıcak ordövrler, et ve sebze yemekleri rahatlıkla servis edilebilir. Çorba ve yemekler büyük servis kaplarında getirilir. Garsonlar tarafından konuğun solunda tutulur. Konuk istediği kadar yemeği, garnitür ve sosları kendisi alır. Her yemek bitiminde boşlar toplanır, temiz tabaklar konur. Her konuğa yemeğini veren garson, diğerine giderken servis çatal ve kaşığını düzeltir, çatal alta, kaşığı üste kapalı olarak ve sapları konuğa bakacak şekilde koyar. Yemeğin görünüşü bozulmuş, dağılmışsa hemen düzeltir ve ikinci konuğa geçer. Boşlar sağ taraftan alınır. Servis anında personelin görünümü, sol ayak hafif önde, bel hafif eğik ve sağ el dirsekten kırılarak bele kavuşacak şekildedir ve ellerinde eldiven vardır.

İngiliz Usulü Yemek Servisi ve Özellikleri; İngiliz servisi; genel olarak mutfakta hazırlanmış özel kaplara belirli miktarlarda konulmuş yemeklerin gueridon üzerinde tabaklara belirli bir düzen içerisinde yerleştirilmesi, buradan konuk masasına servisidir.

Bu serviste dikkat edilmesi gereken noktalar şunlardır:

- Yemekler mutfaktan sıcak olarak çıkartılmalı ve bekletilmeden servise alınmalıdır.
- Servis sırasında yemeğin soğumaması için gueridon üzerinde ısıtıcı araçlar bulunmalıdır.
- Kesim ve porsiyonlama işleri süratli ve göze hoş görülecek şekilde yapılmalıdır.
- Serviste sıcak tabaklar kullanılmalıdır ve tabağa yemek konurken kenarlara taşmamasına dikkat edilmeli, varsa amblemin kapanmamasına dikkat edilmelidir.
- Et tabağın alt yarısına, patates gibi garnitürler sol üste, sebze gibi garnitürler sağ üst yarısına yerleştirilmelidir.

İngilizler servis sırasında çıkan tabak ve çatal seslerinden rahatsız oldukları için bu işi servis personeline bırakmıştır. Servis personeli tüm servisi gerçekleştirir, konuk servise müdahale etmez.

Rus Usulü Yemek Servisi ve Özellikleri; Rus servisi diğer servis usulleri gibi sakin ve sessiz bir ortamda geçmez. Aksine bu servis usulünde bir gösteri ve aksiyon vardır. Ana yemek salona gelmeden önce dans grupları tarafından bir gösteri düzenlenebilir. Daha sonra orkestra yemek müziği çalar, ışıklar söner, tepsiler üzerinde garnitürlendirilmiş ve soslanmış yemekleri taşıyan servis elemanları bir sıra halinde yemek salonunu dolaşırlar. Daha sonra masalara gidilerek konuklara yemeklerinin prezantasyonu yapılır. Eğer yemek çok özel ise porsiyonlanmadan önce kısa bir süreliğine de olsa masaya bırakılır ve konukların izlemesi sağlanır. Bu sadece ana yemeğe özeldir.

Amerikan Usulü Yemek Servisi ve Özellikleri; Amerikan servisi Kanada ve Amerika'da yoğun bir şekilde uygulanmakta olup ikinci dünya savaşından sonra da Avrupa'ya yayılmıştır. Temel özelliği servis personeli tabakları sol eliyle alarak müşterinin solundan servis eder. Bu servis sistemi zamandan tasarruf sağlar. Klasik Amerikan kuveri restoranın özelliğine göre alakart kuverdir. İçecek siparişinde konuğa kahve içip içmeyeceği sorulur. Kahve içecekse kahve fincanı ile kuver tamamlama yapılır. Yemekle birlikte kahve servis edilir. Bu servis usulünde masa üzerinde masa örtüsü, onun da üzerinde her kişiye ayrı Amerikan peçete (Ülkemizde bunlara Amerikan Servisi denilmektedir) kullanılır. Diktörtgen, kare ya da yuvarlak olarak yapılan bu peçeteler, kurumun özelliğine göre ya da ailenin tercihine göre, kâğıt, karton, bez ya da hasır olabilir. Bir kuverde su bardağının kapalı olması masanın servise açık olmadığını gösterir.